



BOLLICINE ITALIANE

VENETO

REBULI Valdobbiadene TV
PROSECCO SUPERIORE SETTEGRAMMI BRUT DOCG €40
(Glera)

BORTOLOMIOL Valdobbiadene TV
SUPERIORE DI CARTIZZE DRY DOCG 2021 €50
(Glera)

TRENTINO ALTO ADIGE

FRATELLI LUNELLI Trento TN
FERRARI PERLÈ BRUT DOC TRENTO 2017 €82
(Chardonnay)

FERRARI PERLÈ ROSÉ BRUT DOC TRENTO 2015 €90
(Chardonnay)

WALLENBURG Trento TN
CORTE IMPERIALE DOC TRENTO €50
(Chardonnay, Pinot nero)

LOMBARDIA

BELLAVISTA Erbusco BS
GRANDE CUVÉE ALMA BRUT DOCG FRANCIACORTA €112
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco)



V I N I B I A N C H I

VENETO

BERTANI Grezzana VR SOAVE DOC SEREOLE 2022 (Garganega)	€42
PIONA Grezzana VR LUGANA 'LAC DOC 2022 (Trebbiano)	€42
ITALO CESCO Roncadelle di Ormelle TV MADRE IGT 2020 (Manzoni Biologico)	€68

TRENTINO ALTO ADIGE

MARTINI & SOHN Cornaiano BZ GEWURTZTRAMINER DOC 2022 (Gewurtztraminer)	€42
---	-----



FRIULI VENEZIA GIULIA

FANTINEL-TENUTA SANT'HELENA Dolegna del Collio GO	
FRIULANO DOC 2021	€40
(Friulano)	
PINOT GRIGIO DOC 2022	€42
(Pinot grigio)	
RIBOLLA GIALLA IGT 2022	€42
(Ribolla gialla)	
LA RONCAIA Nimis UD	
ECLISSE IGT 2020	€62
(Sauvignon, Picolit)	
JERMANN Farra d'Isonzo GO	
PINOT GRIGIO IGT 2022	€52
(Pinot grigio)	
SAUVIGNON IGT 2022	€52
(Sauvignon)	
CHARDONNAY IGT 2022	€52
(Chardonnay)	
VINNAE IGT 2022	€56
(Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia Istriana, Picolit)	
VINTAGE TUNINA IGT 2021	€128
(Ribolla Gialla)	



PIEMONTE

GAJA Barbaresco CN
ROSSJ BAS DOC 2022 €148
(Chardonnay)

UMBRIA

ANTINORI-CASTELLO DELLA SALA Ficulle TR
CONTE DELLA VIPERA IGT 2022 €68
(Sauvignon, Semillon)

TOSCANA

DE' FRESCOBALDI Castello di Pomino FI
BENEFIZIO POMINO BIANCO RISERVA DOC 2022 €82
(Chardonnay)

DE' FRESCOBALDI-GORGONA Livorno LI
COSTA TOSCANA IGT 2022 €72
(Vermentino, Ansonica)



VINI ROSSI

VENETO

LOREDAN GASPARINI Venegazzù Montello TV	
VENEGGAZZÙ DELLA CASA IGT 2017	€50
(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec)	
CAPO DI STATO DOC 2018	€160
(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec)	
BERTANI Grezzana VR	
VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2022	€48
(Corvina, Corvinone, Rondinella)	
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG 2020	€50
(Corvina, Corvinone, Rondinella)	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG 2020	€98
(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Oseleta)	
TORRE D'ORTI San Martino Buon Albergo VR	
VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2022	€50
(Corvina, Corvinone, Rondinella)	
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG 2021	€56
(Corvina, Corvinone, Rondinella)	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG 2016	€220
(Corvina, Corvinone, Rondinella Oseleta)	
SERAFINI VIDOTTO Nervesa Della Battaglia TV	
ROSSO DELL'ABAZZIA DOC 2018	€128
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	
ITALO CESCO Roncadelle di Ormelle TV	
MERLOT IGT 2020	€42
(Merlot)	
PINOT NERO IGT 2021	€42
(Pinot nero)	
CHIETO 2015	€58
(Merlot, Cabernet Sauvignon)	



VENETO

TEDESCHI-TENUTA MATERNIGO San Pietro in Cariano VR
VALPOLICELLA SUPERIORE MATERNIGO DOC 2019 €62
(Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone)

CA' OROLOGIO Baone PD
CALAONE DOC 2020 €62
(Merlot, Cabernet, Barbera)

RELOGIO IGT 2020 €88
(Carmenere, Cabernet Franc)

FRIULI VENEZIA GIULIA

FANTINEL-TENUTA SANT'HELENA Dolegna del Collio GO
CABERNET SAUVIGNON IGT 2018 €40

VENKO DOC 2017 €48
(Merlot, Cabernet, Pinot nero)

LA RONCAIA Nimis UD
MERLOT FUSCO DOC 2017 €72
(Merlot)

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC 2017 €72
(Refosco)

CABERNET FRANK DOC 2021 €60
(Refosco)



TRENTINO ALTO ADIGE

MARTINI & SOHN Cornaiano BZ
PINOT NERO BLAUBURGUNDER DOC 2022 € 52
(Pinot nero)

PIEMONTE

GAJA Barbaresco CN
BARBARESCO DOCG 2012 €660
(Nebbiolo)

SPERSS DOC LANGHE 2009 €580
(Nebbiolo)

SORÌ TILDIN NEBBIOLO DOC LANGHE 2004 €1060
(Nebbiolo)

CORDERO DI MONTEZEMOLO La Morra CN
DOLCETTO D'ALBA DOC 2021 €56
(Dolcetto)

NEBBIOLO DOC 2022 €56
(Nebbiolo)

BARBERA D'ALBA DOC 2021 €60
(Barbera)



TOSCANA

MARCHESI ANTINORI-FATTORIA LE MORTELLE Castiglione della Pascaia GR POGGIO ALLE NANE IGT 2020 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere)	€260
ANTINORI-TENUTAGUADO AL TASSO Doronatico LI GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC SUPERIORE 2019 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)	€220
ANTINORI-TENUTA TIGNANELLO Montefiridolfi FI SOLAIA IGT 2012 (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc) TIGNANELLO IGT 2020 (Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	€938 €248
MARCHESI ANTINORI-TENUTA PEPPOLI San Casciano Val di Pesa FI CHIANTI PEPPOLI DOCG 2021 (Sangiovese)	€62
ANTINORI-TENUTA LA BRACESCA Siena SI ACHELO CORTONA DOC 2021 (Syrah) BRAMASOLE DOC 2020 (Syrah)	€68 €92
DE' FRESCOBALDI-TENUTA DI CASTELGIOCONDO Montalcino SI LAMAIONE IGT 2019 (Merlot)	€112
MARCHESI INCISA-TENUTA SAN GUIDO Bolgheri LI SASSICAIA DOC BOLGHERI 2014 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	€1200
ANTINORI-TENUTA GUADO AL TASSO Castagneto Carducci LI BRUCIATO DOC 2021 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	€80
TENUTA LUCE Montalcino SI LUCENTE IGT TOSCANA 2020 (Sangiovese, Merlot)	€84



UMBRIA

ANTINORI-CASTELLO DELLA SALA Ficulle TR
PINOT NERO DELLA SALA IGT 2019 € 88
(Pinot Nero)

SICILIA

SHERAZADE Contessa Entellina PA
NERO D'AVOLA DONNAFUGATA DOC 2021 €52
(Nero d'avola)

PUGLIA

ANTINORI-TENUTA BOCCA DI LUPO Barletto BT
AGLIANICO DOC 2019 € 92
(Aglianico)



V I N I D A D E S S E R T

VENETO

TORRE D'ORTI San Martino Buon Albergo VR
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC 2019 da 0,375 €112
(Corvina, Corvinone, Rondinella)

FRIULI VENEZIA GIULIA

LA RONCAIA Nimis UD
PICOLIT DOCG 2017 da 0,375 €86
(Picolit)
RAMANDOLO DOCG 2018 da 0,375 €86
(Verduzzo Friulano)

UMBRIA

ANTINORI Castello della Sala Ficulle TR
MUFFATO DELLA SALA IGT 2019 0,500 €102
(Sauvignon Blanc, Grechetto)

PIEMONTE

MARCHESI ANTINORI-PRUNOTTO Monteforte d'Alba CN
MOSCATO D'ASTI DOC 2022 €52
(Dolcetto)



B O L L I C I N E E S T E R E

FRANCE CHAMPAGNE

PRESTIGE DES SACRES Janvry Reims CUVEE DYNASTIE BLANC DE BLANC (Chardonnay)	€182
MOËT&CHANDON Épernay R DE RUINART (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	€160
SAINT THOMAS Hautvillers CHAMPAGNE BRUT (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	€100



CARTA DEI VINI

Vini al calice da €8,00 a €18,00

Wine by glass from €8,00 to €18,00

Bottiglia acqua 0.65 L €6,00

Bottle of water 0.65 L €6,00

La selezione al calice è riservata alle bottiglie presenti in carta con prezzo compreso tra €40,00 e €80,00

The selection by the glass is reserved for the bottles priced between €40,00 and €80,00



VINI ROSATI

VENETO

CAVALCHINA Sommacampagna VR
BARDOLINO CHIARETTO DOC 2022
(Corvina, Rondinella, Molinara)

€42



ANTIPASTI

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DELL'ORTO DI SANT'ERASMO

Fried zucchini blossoms
and vegetables from Sant'Erasmus island
€ 20,00

SPUMA DI PATATE CON POLPETTINE IN UMIDO O FUNGHI DI BOSCO O "SECOE"

Potato mousse with meatballs in tomato sauce
or wild mushrooms or "secoe"
€ 20,00

TRENTALUNE PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP FICHI E SCAGLIE DI GRANA

Trentalune raw ham Dop from San Daniele
with figs and Grana cheese flakes
€ 26,00

"S-CIOSI" LUMACHE DI TERRA GRATINATE

Gratinated snails
€ 24,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine
*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



ANTIPASTI

FLAN DI ZUCCA E RICOTTA CON PORCINI SPADELLATI E FONDUTA DI PARMIGIANO

Pumpkin flan with porcini mushrooms sautéed
and Parmesan cheese fondue

€ 24,00

CREMA DI PORRI E PATATE CON PINOLI TOSTATI

Leek and potato soup with toasted pine nuts

€ 20,00

INSALATA GENTILE CON PETTO D'OCA, PERE, NOCI E ACETO BALSAMICO

Special salad with goose breast,
pears, walnuts and balsamic vinegar sauce

€ 24,00

Coperto / Cover Charge € 5.00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

TORTELLI CASARECCI CON SPECK DI SAURIS, ASIAGO E PIOPPINI

Home made tortelli fresh pasta filled with speck from Sauris,
Asiago cheese and pioppini mushrooms

€ 24,00

PAPPARDELLE CON RAGU' DI LEPRE

Pappardelle fresh pasta with hare ragout

€ 26,00

PASTA E FAGIOLI CON RADICCHIO DI TREVISO

Pasta and beans with red chicory from Treviso

€ 22,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

CANNELLONI FATTI IN CASA CON RICOTTA E FINFERLI GRATINATI AL MONTASIO

Home made cannelloni with ricotta cheese and finferli mushrooms
with Montasio cheese au gratin
€ 24,00

RISOTTO CON LE "SECOE" ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA

Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe
Min. per 2 persone
€ 26,00

RISOTTO DELLO CHEF SECONDO LA STAGIONE

Seasonal risotto from the Chef
Min. per 2 persone
€ 26,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

Veal liver in Venetian style with corn mush

€ 30,00

GUANCIA DI MAIALINO AL FORNO CON PURE' DI PATATE

Roasted cheek pork with mashed potatoes

€ 28,00

PETTO D'ANATRA CON SALSA ALLO SCALOGNO

E GRATIN DI BROCCOLI E PINOLI

Duck breast with shallot sauce, broccoli au gratin and pine nuts

€ 32,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

CARRÉ D'AGNELLO BRASATO
CON TORTINO DI SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO

Braised rack of lamb
with spinach pie, butter and parmesan
€ 34,00

OSSOBUCCO IN UMIDO CON PATATE AL FORNO

Stewed ossobuco with roasted potatoes
€ 38,00

FILETTO DI SORANA CON
SALSA AL VALPOLICELLA E FUNGHI PORCINI

Sorana beef fillet with Valpolicella wine sauce and porcini mushrooms
€ 42,00

☀ VERDURE

Seasonal vegetables
€ 12,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine
*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

Classic tiramisù

€ 14,00

PANNA COTTA CON SPUMA DI FRAGOLE

Panna cotta with strawberry mousse

€ 14,00

1000 FOGLIE CON PASTICCERA E FRUTTI ROSSI

Puff pastry with custard and red berries

€ 16,00

SEMISFERA AI DUE CIOCCOLATI

Double chocolate semisphere

€ 16,00

GELATO ALLA VANIGLIA AFFOGATO AL CAFFE' CON CROCCANTE AL CIOCCOLATO

Vanilla ice cream with espresso coffee and crispy chocolate

€ 12,00

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



TASTING MENU

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DELL'ORTO DI SANT'ERASMO
Fried zucchini blossoms and vegetables from Sant'Erasmus

SPUMA DI PATATE CON I FUNGHI DI BOSCO
Potato mousse with wild mushrooms

INSALATA GENTILE CON PETTO D'OCA, PERE, NOCI
E RISTRETTO AL BASAMICO
Special salad with goose breast, pears, walnuts
and balsamic vinegar sauce

RISOTTO CON LE "SECOE" ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA
Risotto with "secoe" ancient Venetian recipe

GUANCIA DI MAIALINO AL FORNO CON PURE' DI PATATE
Roasted pork cheek and mashed potatoes

TIRAMISU
Classic home made tiramisù

€ 85,00 P.P.

MINIMO PER 2 PERSONE

(Min. x 2 persons)

Servizio e coperto incluso, bevande escluse
Cover charge and service included, drinks not included

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*